Inhaltsverzeichnis

Sehr geehrter Kunde:

Danke dass Sie sich für dieses **TEKA** Gerät entschieden haben.

Wir bitten Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch zu lesen, das ihnen so die Handhabung des Gerätes erleichtert.

Bewahren Sie die Unterlagen dieses Produktes für eventuelle nach Fragen auf.

Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung griffbereit auf. Leihen Sie das Gerät mit der Gebrauchsanweisung aus.

Die Gebrauchsanweisung ist auch auf Unserer Homepage Verfügbar www.teka.com.

Sicherheitshinweise



- **Achtung!** Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten.
- **Achtung!** Falls Sie Rauch oder Feuer bemerken, dann halten Sie die Tür geschlossen, um die Flammen zu ersticken. Schalten Sie das Gerät ab und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder unterbrechen Sie die Stromversorgung des Gerätes.
- **Achtung! Während des Gebrauches kann das Gerät sehr heiß werden.**

  Bitte seien Sie vorsichtig und

  vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit den Heizkörpern. Kinder unter 8 Jahren sollen von dem gerät ferngehalten werden es sei den Sie werden von jemanden bewacht.
- **Achtung! Dieses Gerät kann von Kindern ab und unter 8 Jahren wie auch von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen Betrieb genommen werden, wenn diese Beaufsichtigt oder eine Ausführliche Anleitung für die sichere benutzungsweise des Gerätes bekommen haben, wie auch die gefahren. Kinder dürfen nicht mit dem Gerat Speilen. Reinigung und Wartung des Gerätes darf nicht von**

  Kindern ohne Aufsicht durch geführt werden.
- Kinder müssen überwacht werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.Benutzen Sie die Kindersicherung.
- Während des Gebrauches kann das Gerät sehr heiß werden. Bitte seien Sie vorsichtig und vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit den Heizkörpern im Innenraum des Gerätes. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**
- **Vorsicht!** Zugängliche Teile können während des Gebrauches heiß werden. Kinder sind vom Gerät fernzuhalten.
- **Achtung!** Wenn Sie die Tür während oder nach dem Kochvorgang öffnen, können heißer Dampf und Wassertropfen aus dem Gerät entweichen. Bitte auf die Seite gehen oder zurück treten.
- **Vorsicht!** Klemmen Sie nie die Netzkabel anderer elektrischer Geräte in die heiße Gerätetür ein. Die Isolierung des Kabels kann schmelzen. **Kurzschlussgefahr!**

Sicherheitshinweise

Dieses Gerät ist lediglich für den Hausgebrauch bestimmt!

Dieses Gerät ist für die Zubereitung der Lebensmittel im Haushalt geeignet. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden, die durch ungeeigneten oder unzulässigen Gebrauch entstehen.

Wenn Sie den Hinweisen gemäß vorgehen, dann vermeiden Sie Schäden am Gerät und sonstige gefährliche Situationen:

- Verdecken oder verstopfen Sie die Belüftungslöcher und -schlitze nicht.
- Bewahren Sie keine Gegenstände im Gerät, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr darstellen können.
- Nutzen Sie das Gerät nicht als Speisekammer.
- Gießen Sie keinen Branntwein (z.B. Brandy, Whisky, Schnaps, usw.) über die warmen Speisen. Explosionsgefahr!
- Zubehör wie Roste und Backbleche usw. werden im Garraum sehr heiß. Benutzen Sie Topflappen.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, tragen Sie immer Küchenhandschuhe, beim Umgang mit Geschirr und Gefäßen wenn Sie das Geräteinnere berühren.
- Stützen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Gerätetür. Das kann Schäden besonders im Bereich der Scharniere hervorrufen. Die Tür hält maximal 8 kg aus.
- Die Roste halten einer Höchstbelastung von 8 kg stand. Überschreiten Sie diese Belastung nicht, um Schäden zu vermeiden.

Sicherheitshinweise

Reinigung:

- Nachdem das Gerät ausgeschaltet ist, bleibt es für einige Zeit heiß. Bitte geben Sie genug Zeit zur Abkühlung bevor Sie, z.B, mit der Reinigung beginnen.
- Keine scharfen, aggressiven Reiniger oder scharfe Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da Sie die Oberfläche verkratzen können. Das Glas kann zerstört werden..
- Die Kontaktflächen der Tür (Stirnseite des Garraums und Innenseite der Tür) müssen sehr sauber gehalten werden, um die einwandfreie Funktionsweise zu gewährleisten.
- Bitte beachten Sie die Hinweise bezüglich der Sauberkeit unter dem Punkt "Reinigung und Wartung des Gerätes".

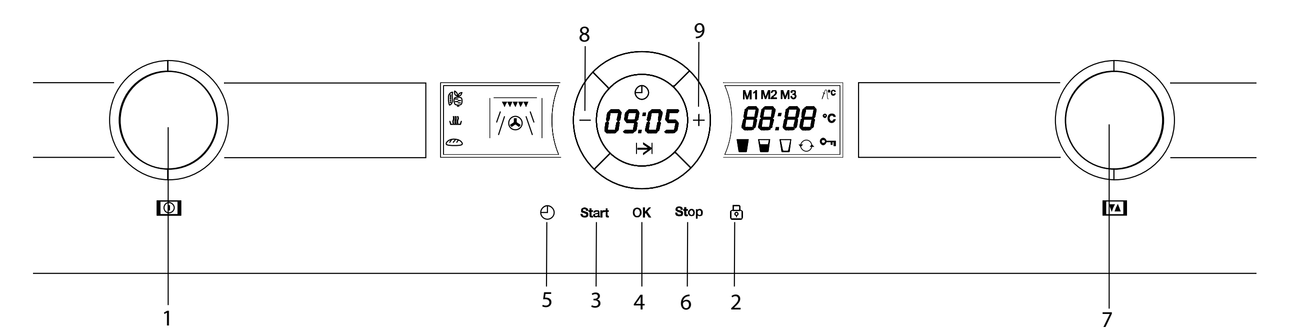
Im Falle einer Reparatur:

- Falls das Netzkabel beschädigt wird, ist es vom Hersteller, von autorisierten Vertretern oder von für diese Aufgabe qualifizierten Technikern zu ersetzen, um gefährliche Situationen zu vermeiden. Außerdem ist dazu Spezialwerkzeug notwendig.
- Reparaturen und Wartungsarbeiten, besonders an unter Strom stehenden Teilen, dürfen nur durch vom Hersteller autorisierte Techniker ausgeführt werden.

Beschreibung des Gerätes

1. – Türglass
2. – Sicherheitsverriegelung
3. – Wassertank
4. – Bedienblende

5. –Gelochtes Backblech
6. – Backblech
7. – Seitengitter
8. - Rost
9. - Lampe



1. Funktionswahlschalter
2. Verriegelungstaste
3. Start taste
4. OK taste

5. Uhr taste
6. Stop taste
7. Drehknopf
8.”Minus” taste
9. “Plus” taste

Beschreibung des Gerätes

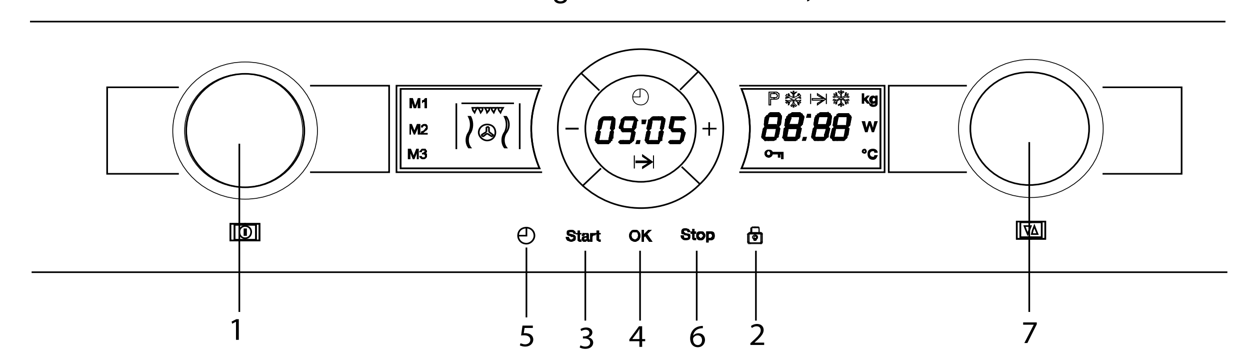
Funktion Beschreibung

Symbol	Funktion	Lebensmittel
	Dampfgaren	Alle Gemüse, Reis, Fisch-, und Fleischarten zubereiten und aufwärmen. Beeren entsaften. Gemüse gleichzeitig auftauen und garen.
	Regenerieren & Sterilisieren	Teller- und Fertiggerichte regenerieren. Gemüse und Obst sterilisieren.
	Profi Kochen	Fein Konditorei und Kuchen.
	Heißluft	Verschiedene Fischarten zubereiten.
	Dampfgaren + Heißluft	Verschiedene Fleischarten zubereiten.
	Grill	Verschiedene Arten von Fleisch und Fisch Grillen.
M1 M2 M3	Speicher Funktionen	Zeigt die Gespeicherten Funktionen an.
°C	Gargutsonde	Zeigt die Temperatur der Lebensmitteln an.
	Wasser Tank	Zeigt an das der Wasser tank voll ist.
	Wasser Tank	Zeigt an das der Wasser tank halb voll ist.
	Wasser Tank	Zeigt an das der Wasser Tank leer ist.
	Entkalkungs-Funktion	Zeigt an das das Gerät sich im Entkalkungs- Prozess befindet.

Grundeinstellungen

Einstellung der Uhr

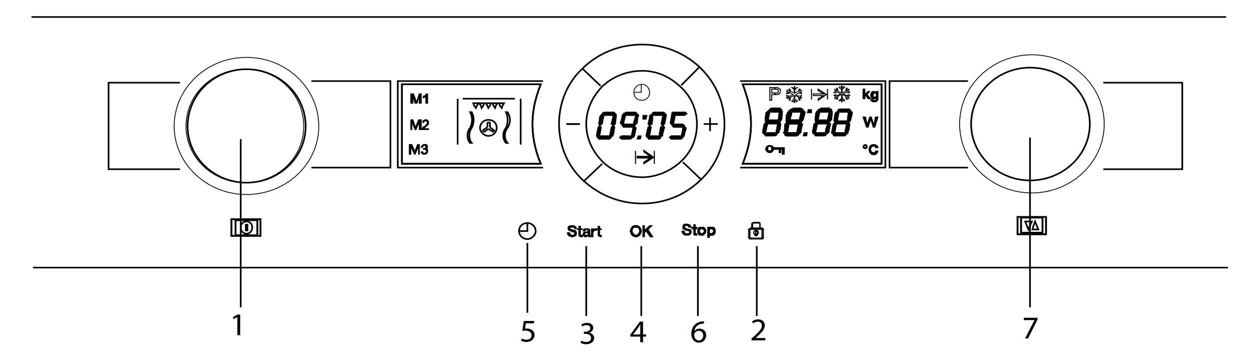
Nach Anschluss des Gerätes an das Netz oder nach einem Stromausfall blinkt die Uhr und zeigt damit an, dass die Uhrzeit nicht korrekt ist. Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Uhr einzustellen:



Das Blinken der Uhrzeit beim erstmaligen Einschalten des Geräts oder nach einem Stromausfall zeigt an, dass die eingestellte Uhrzeit nicht korrekt ist. Um die Zeit einzustellen, gehen Sie bitte wie folgt vor:

1. Drücken Sie die Uhr taste (5), wenn das Uhr/Dauer Display die Uhrzeit anzeigt (nicht notwendig nach einem Stromausfall oder beim erstmaligen Einschalten des Geräts). Die Stundenzahl beginnt nun zu blinken.
2. Drücken Sie die “+” und “-” tasten, um die korrekte Stundenzahl einzustellen.
3. Drücken Sie nochmals die Uhr taste (5), um die Minuten einzustellen. Die Minutenzahl beginnt nun zu blinken.
4. Drücken Sie die “+” und “-” tasten, um die korrekte Minutenzahl einzustellen.
5. Um den Vorgang abzuschließen, drücken Sie nochmals die Uhr taste (5).

Wasserhärte einstellen



Das Gerät verfügt über ein System, das automatisch anzeigt, wann eine Entkalkung des Geräts notwendig ist.

Das System kann für einen Haushalt mit sehr weichem Wasser (auch durch die Verwendung eines Wasserenthärtungsgerätes) oder mit sehr hartem Wasser (siehe folgende Tabelle) durch ändern der Wasserhärteeinstellungen optimiert werden:

Um den Wasserhärteparameter einzustellen, gehen Sie wie folgt vor:

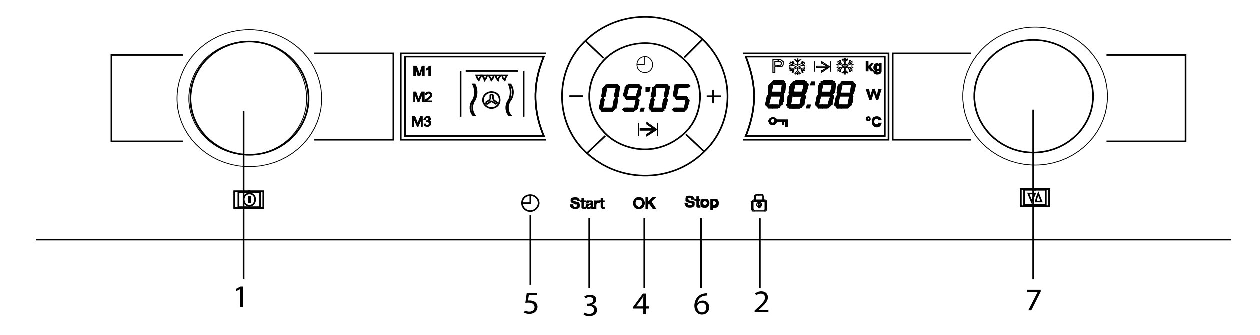
1. Drücken Sie die “+” und “-” tasten +“❹. Der Härtegrad leuchtet auf dem Display auf (die Schritte 1 und 2 können übersprungen werden, falls das Gerät zum ersten Mal angeschlossen wird, oder nach einem Stromausfall).
2. Bestätigen Sie den Wert durch Drücken der „OK“ taste (4).

.

Grundeinstellungen

Typ	Wasserhärte				Anzeige
	Ca + Mg (ppm)	Englische Grad. [°eH]	Französische Grad. [°fH]	Deutsche Grad. [°dH]	
Weiches Wasser	0 bis 150	0 bis 11	0 bis15	0 bis 8	1
Mittelhartes Wasser	151 bis 350	12 bis 25	16 bis 35	9 bis 20	2
Hartes Wasser	501 bis 500	26 bis 35	36 bis 50	21 bis 28	3

Kalibrierung



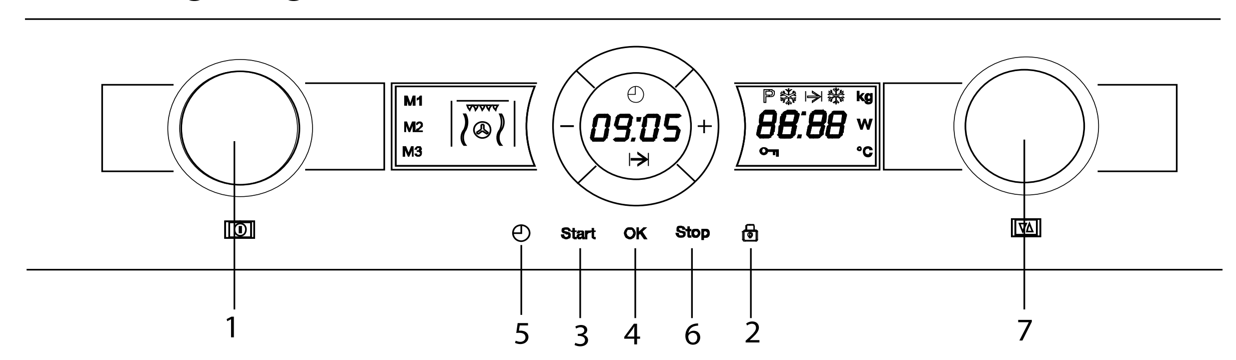
Nach der Einstellung der Wasserhärte erscheint im Display ---- und die Wasserstandanzeige leuchtet. Bitte den Wassertank komplett rausnehmen. Warten bis der Display und die Wasserstand anzeige nicht mehr leuchten.

Einblenden/Ausblenden der Uhr

Wenn Sie die Uhr als störend empfinden, können Sie sie ausblenden, indem Sie die Uhr taste (5) 3 Sekunden lang gedrückt halten. Der Doppelpunkt zwischen der Stunden- und der Minutenzahl blinkt, die Uhr wird jedoch ausgeblendet.

Wenn Sie die Uhr wieder sehen möchten, halten Sie die Uhr taste nochmals 3 Sekunden lang gedrückt.

Sicherheitsverriegelung



Der Ofenbetrieb kann blockiert werden (zum Beispiel, damit das Gerät von Kindern nicht benutzt wird).

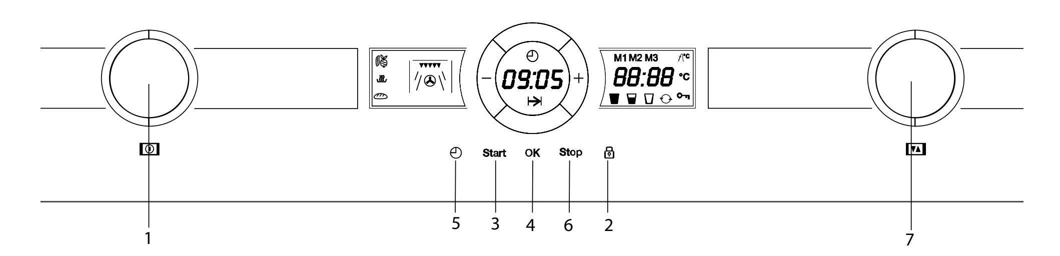
1. Halten Sie zum Verriegeln des Geräts die Verriegelungstaste (2) 3 Sekunden lang gedrückt. Sie hören ein akustisches Signal, und die Verriegelungsanzeige-erscheint. Der Ofen ist nun in diesem Zustand blockiert und kann nicht verwendet werden.

Halten Sie zum Entriegeln des Geräts die Verriegelungstaste (2) 3 Sekunden lang gedrückt. Sie hören ein akustisches Signal, die Verriegelungsanzeige schaltet sich aus.

Grundfunktionen

Dampfgaren

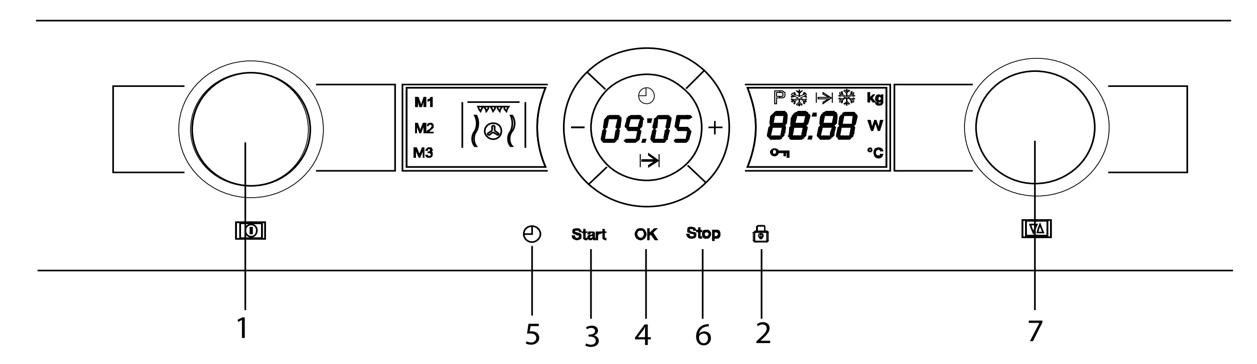
Benutzen Sie diese Funktion, um alle Gemüse, Reis, Fisch-, und Fleischarten zu Garen. Ist auch geeignet zum Entsaften von Beeren und für das gleichzeitige Auftauen und Garen von Gemüse.



1. Drehen Sie den Funktionswahlschalter (1), bis die Anzeige für die Funktion Dampfgaren zu blinken beginnt.
2. Drehen Sie den Drehknopf (7) in die entsprechende Richtung, um die Dauer einzustellen.
3. Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der Bestätigungstaste (4). Die Temperatur anzeige blinkt. Die Temperatur anzeige blinkt.
4. Wählen Sie die gewünschte Temperatur, indem Sie den Drehknopf (7) in irgendeine der Richtungen drehen.
5. Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der OK (4).
6. Drücken Sie den Start Knopf (3). Die Mikrowelle wird automatisch gestartet

Heißluft

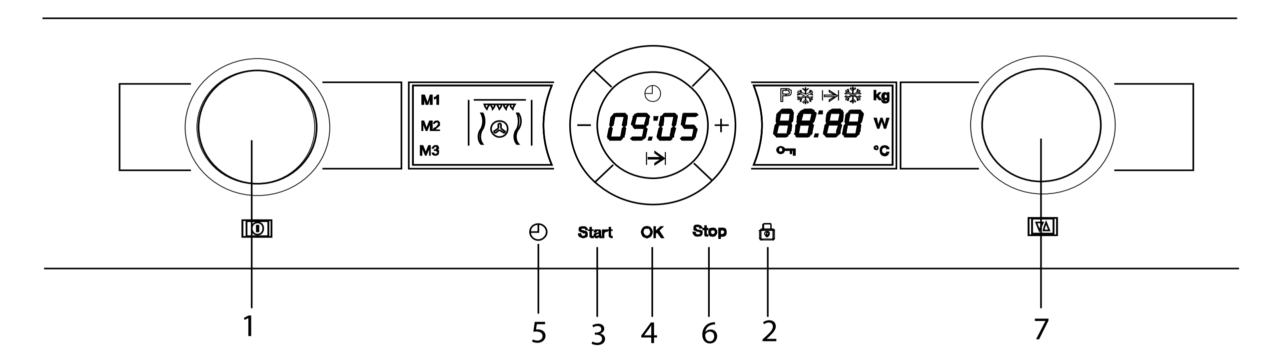
Diese Funktion zum Backen und Braten benutzen .



1. Drehen Sie den Funktionswahlschalter (1), bis die Anzeige für die Funktion Konvektion zu blinken beginnt.
2. Drehen Sie den Drehknopf (7) in die entsprechende Richtung, um die Dauer einzustellen.
3. Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der OK taste (4). Die Temperatur anzeige blinkt.
4. Wählen Sie die gewünschte Temperatur, indem Sie den Drehknopf (7) in irgendeine der Richtungen drehen.
5. Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der OK (4).
6. Drücken Sie den Start Knopf (3). Die Mikrowelle wird automatisch gestartet.

Grundfunktionen

Heißluft + Dampf

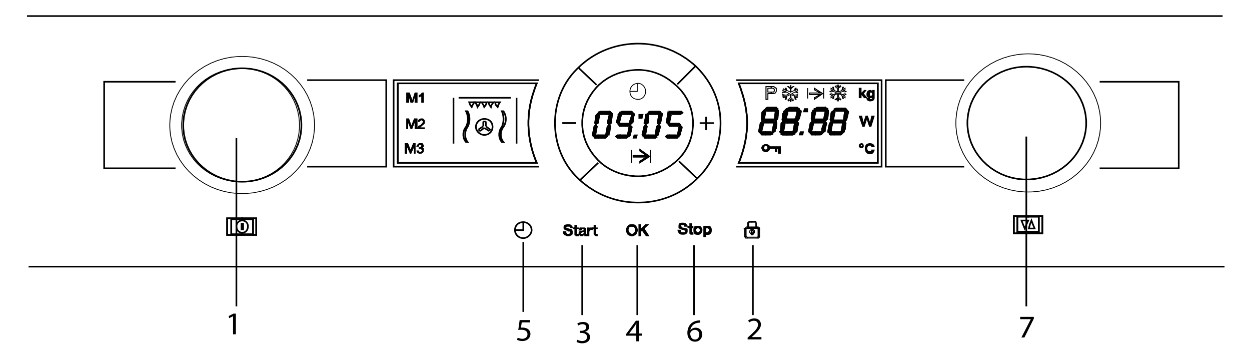


1. Drehen Sie den Funktionswahlschalter (1), bis die Heißluft + Dampf Funktionsanzeige zu blinken beginnt.
2. Drehen Sie den Drehknopf (7) in die entsprechende Richtung, um die Dauer einzustellen.
3. Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der OK (4). Die Temperatur anzeige blinkt. Die Temperatur anzeige blinkt.
4. Wählen Sie die gewünschte Temperatur, indem Sie den Drehknopf (7) in irgendeine der Richtungen drehen.
5. Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der OK (4).
6. Drücken Sie den Start Knopf (3). Die Mikrowelle wird automatisch gestartet

.

Grill

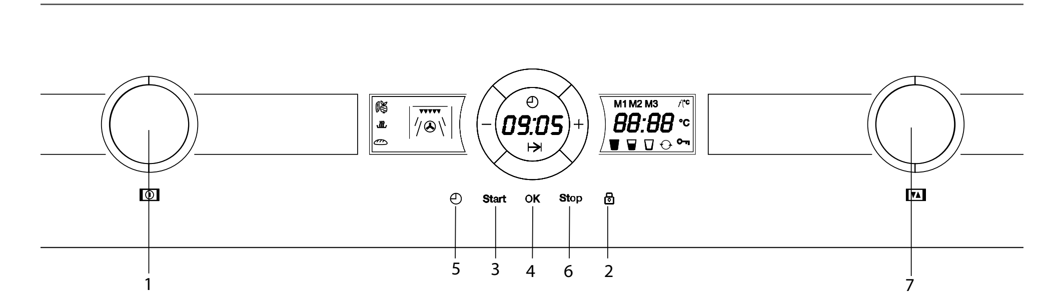
Verwenden Sie diese Funktion, um die Nahrungsmittel von oben schnell zu bräunen.



1. Drehen Sie den Funktionswahlschalter (1), bis die Grill Funktionsanzeige zu blinken beginnt. Auf dem Uhr/Dauer Display blinkt nun „10:00“.
2. Drehen Sie den Drehknopf (7) in die entsprechende Richtung, um die Dauer einzustellen.
3. Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der Bestätigungstaste (4).
4. Drücken Sie den Start Knopf (3). Die Mikrowelle wird automatisch gestartet.

Grundfunktionen

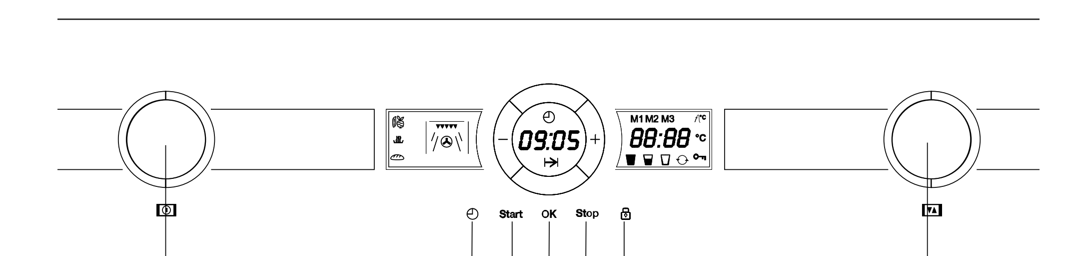
Funktion Grill + Heißluft



1. Drehen Sie den Funktionswahlschalter (1), bis die Anzeige für die Funktion Grill + Heißluft zu blinken beginnt.
2. Drehen Sie den Drehknopf (7) in die entsprechende Richtung, um die Dauer einzustellen.
3. Drücken Sie den Start Knopf (3). Die Mikrowelle wird automatisch gestartet.

Automatische Koch Funktionen

Automatische Koch Funktion A

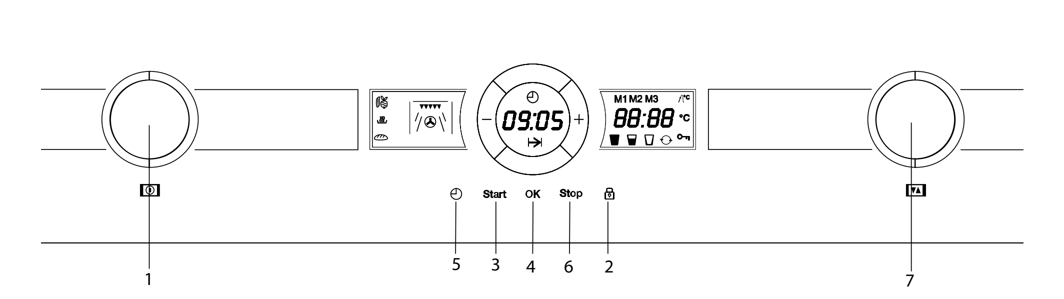


1. Drehen Sie den Funktionswahlschalter (1), bis die. Automatische Koch Funktion A blinkt.
2. Drehen Sie den Drehknopf (7) in die entsprechende Richtung um die von ihnen Gewünschte Funktion aus zu wählen.
3. Drücken Sie die “OK” taste um zu Bestätigen. Drehen Sie den Drehknopf (7) in die entsprechende Richtung um den von ihnen Gewünschte unter Menü aus zu wählen (A1.1, A1.2…).
4. Drücken Sie den Start Knopf (3). Die Mikrowelle wird automatisch gestartet.

Funktion	Programm	Temperatur (°C)	Dauer (min.)
Obst			
A1	A1.1	100	20
	A1.2	100	25
	A1.3	100	15
Fisch			
A2	A2.1	80	25
	A2.2	90	15
	A2.3	80	18
Beilagen			
A3	A3.1	100	20
	A3.2	100	25
	A3.3	100	30

Automatische Koch Funktionen

Automatische Koch Funktion B

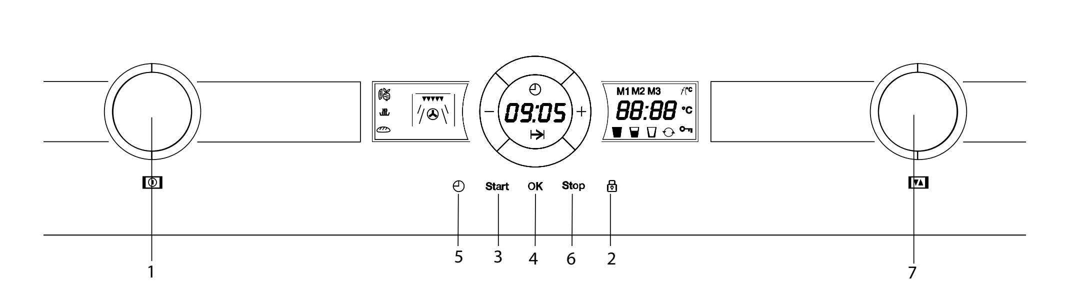


1. Drehen Sie den Funktionswahlschalter (1), bis die.Automatische Koch Funktion b blinkt.
2. Drehen Sie den Drehknopf (7) in die entsprechende Richtung um die von ihnen Gewünschte Funktion aus zu wählen.
3. Drücken Sie die “OK” taste um zu Bestätigen
4. Drücken Sie den Start Knopf (3). Die Mikrowelle wird automatisch gestartet.

Funktion		Temperatur (°C)	Dauer (min.)	Temperatur(°C)		Dauer	
				Min.	Máx.	Min.	Máx.
Heißluft + Dampf	B1	110	13	100	140	5 min.	45 min.
Dampf	B2	100	35	Default		0	9h50
	B3	80	35	Default		0	9h50

Automatische Koch Funktionen

Automatische Koch Funktion C



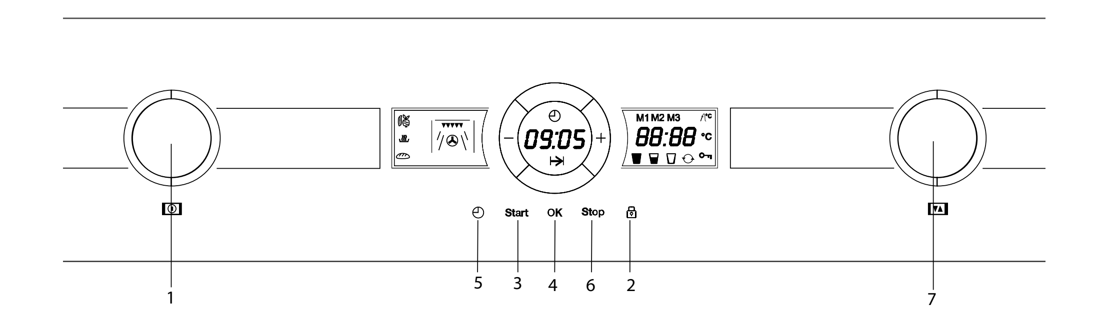
1. Drehen Sie den Funktionswahlschalter (1), bis die. Automatische Koch Funktion C blinkt.
2. Drehen Sie den Drehknopf (7) in die entsprechende Richtung um die von ihnen Gewünschte Funktion aus zu wählen.
3. Drücken Sie die “OK” taste um zu Bestätigen. Drehen Sie den Drehknopf (7) in die entsprechende Richtung um den von ihnen Gewünschte unter Menü aus zu wählen (C1.1, C1.2…).
4. Drücken Sie den Start Knopf (3). Die Mikrowelle wird automatisch gestartet.

Funktion		Programm	Temperatur (°C)	Dauer (min.)
Brot				
Brötchen Backen	C1	C1.1	200	15
Tiefgekühlte Brötchen		C1.2	200	20
Frisch Teig		C1.3	180	25
Weiß Brot		C1.4	190	50
Hefezopf		C1.5	200	40
Gratin/Pizza				
Gratin, Frisch	C2	C2.1	160	60
Gratin, Vorgekocht		C2.2	160	50
Frisch Auflauf		C2.3	180	35
Vorgekochter Auflauf		C2.4	180	30
FrischePizza		C2.5	220	25
Tiefgekühlte Pizza		C2.6	220	35

Speicher Funktionen

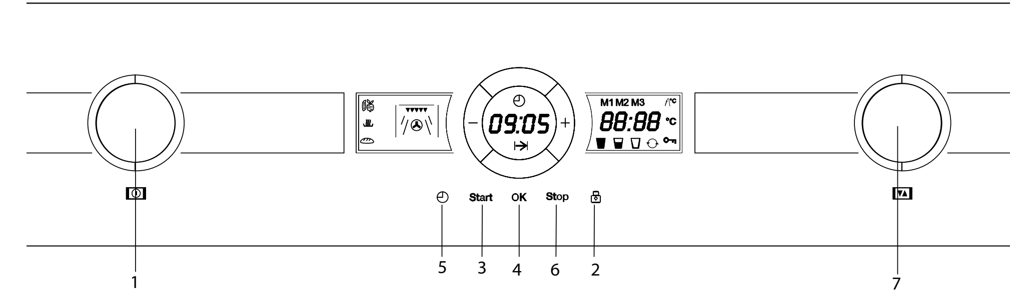
Speicher Funktionen (M1 – M3)

Diese Funktion benutzen um Koch Program zu Speichern.



1. Drehen Sie den Funktionswahlschalter (1), um die von ihnen Gewünschte Funktion aus zu wählen.
2. Drehen Sie den Drehknopf (7) in die entsprechende Richtung, um die von ihnen gewünschten Einstellungen einzustellen.
3. Drücken Sie die Uhr (5) taste circa 5 Sekunden lang. Die Anzeige M1 blinkt.
4. Drehen Sie den Drehknopf (7) um die von ihnen Gewünschten Speicher aus zu wählen (M1-M3).
5. Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der OK taste (4).

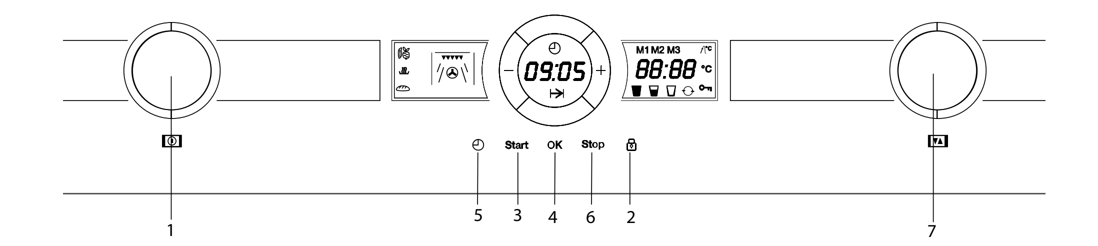
Auswählen einert Gespeicherten Funktion



1. Drehen Sie den Drehknopf (7) um die von ihnen Gewünschten Speicher aus zu wählen (M1-M3).
2. Drücken Sie den Start Knopf (3). Die Mikrowelle wird automatisch gestartet.

Speicher Funktionen

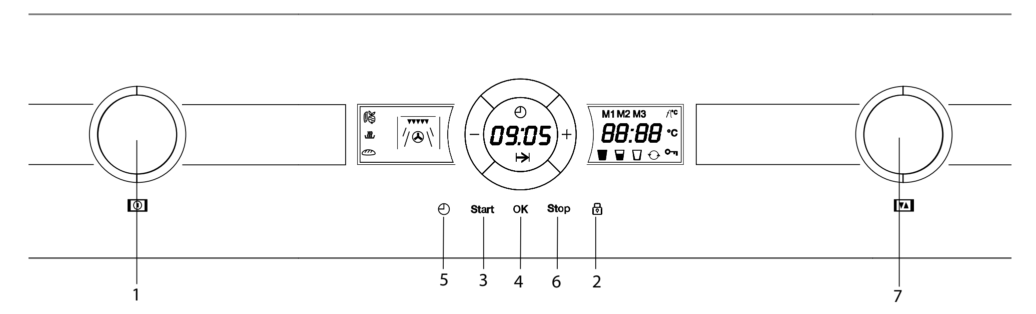
Gespeicherte Funktion Löschen



1. Drehen Sie den Funktionswahlschalter (1), um den von ihnen Gewünschten Speicher aus zu wählen (M1-M3).
2. Drücken Uhr Taste (5) circa 4 Sekunden lang.
3. Die rechte anzeige zeigt das Word „dEL“

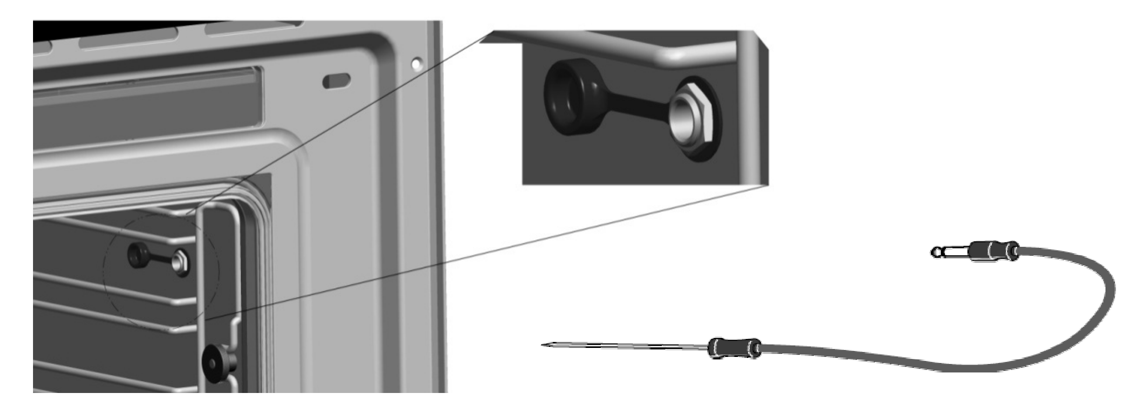
Gargutsonde

Die Gargutsonde misst die Temperatur des Fleisches, sobald die definierte Temperatur für das Fleisch erreicht ist, beendet das Gerät automatisch den Kochvorgang.



1. Setzen Sie die Gargutsonde ein.
2. Die Anzeige wird die Voreingestellte Temperatur anzeigen..
3. Drehen Sie den Drehknopf (7) um die Gewünschte Temperatur ein zu stellen.
4. Druecken Sie die „OK“ taste (4) um die Temperatur zu Bestaetigen.
5. Druecken Sie „Start“ taste (3)

<u>**Achtung!**</u> **Bitte decken Sie den Anschluss der Gargutsonde,** sobald Sie diese nicht mehr benutzen umso eventuelle Schäden am Gerät zu Vermeiden.



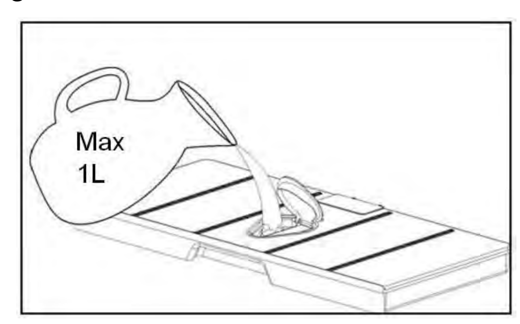
Benutzen Sie nur die Gargutsonde die mit dem Gerät geliefert ist.

Wasser einfüllen

Wassertank füllen

Bei allen Funktionen muss der Wassertank voll sein.

Wassertank mit kaltem, frischem Trinkwasser bis zu der „MAX“ Markierung füllen und bis zur Rastung über den Innenraum einschieben.ca. 1l



Wasser nachfüllen

Der Wasserinhalt reicht normalerweise für einen Kochvorgang von 50-60 Minuten.

Achtung! Nur maximal bis 0,5 Litern nachfüllen, um sicher zu seien, dass das Wasser beim Zurückpumpen in den Wassertank nicht überläuft. GEFAHR DES ÜBERLAUFENS!

Wassertank entleeren

Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, wird das restliche Wasser zurück in den Wassertank gepumpt.

Während das Wasser abgepumpt wird steht auf der Anzeige „PUMP".

Diese Information wird so lange angezeigt bis das Wasser eine Temperatur von 75℃ erreicht hat, bevor es wieder zurück in den Wassertank gepumpt wird.

Achtung: das Wasser im Tank kann heiß sein. Gefahr von Brandverletzungen!

Nachdem das Wasser wieder zum Wassertank gepumpt wurde, steht auf der Anzeige „DEP“ Gehen Sie wie folgt vor:

- Den Wassertank aus dem Gerät ziehen und entleeren.
- Den Wassertank austrocknen und wieder ins Gerät schieben. Den Innenraum des Gerätes trocken wischen.
- Lassen Sie die Gerätetür geöffnet, bis das Gerät abgekühlt und völlig trocken ist.

WICHTIGE ANMERKUNG: Nach jedem Garvorgang wird empfohlen, den Wassertank zu entfernen und zu entleeren. Es vermeidet die Entwicklung von Bakterien und Kalk im Gerät. Wollen Sie zwei Dämpfvorgänge nacheinander starten, muss der Wassertank nicht entleert werden. Auf der Anzeige steht „DEP“.

Um diese Warnung zu löschen, drücken Sie die **Stopp** Taste und ein neuer Kochvorgang kann gestartet werden ohne die Entfernung und Entleerung des Wassertanks.

Während des Betriebes...

Unterbrechung eines Kochvorgangs

Sie können den Kochvorgang jederzeit unterbrechen, indem Sie einmal die Taste **Start**/**Stopp** drücken.

Das Gerät hat eine Dampfabbaufunktion, die durch die Taste **Stopp** aktiviert wird. Der Dampfaustritt beim öffnen der Tür wird dadurch vermindert.

Es dauert ungefähr drei Minuten und während dieser Zeit steht **„VAP“** auf dem Display.

Achtung: wenn die Tür geöffnet wird, während oder nach dem Garvorgang, tritt heißer Dampf aus dem Gerät Bitte auf die Seite gehen oder zurück treten.

In diesem Moment:

- **Die Dampferzeugung wurde unterbrochen.**
- Die Garraumwände und der Wassertank sind noch sehr heiß**. Gefahr von Brandverletzungen!**
- Die Uhranzeige stoppt und die Restliche Betriebszeit wird angezeigt (falls sie eingestellt wurde).

Falls Sie es wünschen, können Sie:

1. die Lebensmittel wenden oder umrühren
2. die Prozessparameter ändern,

Schließen Sie die Tür und drücken Sie die Taste **Start**, um den Vorgang wieder aufzunehmen.

Änderung der Parameter

Die Betriebsparameter (Dauer und Temperatur) können gerändert werden, während das Gerät in Betrieb ist oder falls der Garvorgang unterbrochen wurde. Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. <u>Um die Dauer zu ändern</u>, drücken Sie die „+“- und „-“-Tasten. Die neue definierte Dauer ist sofort gültig.
2. <u>Um die Temperatur zu ändern</u>, drücken Sie die Temperaturwahltaste, die entsprechende Anzeige und Leuchte blinken. Drücken Sie die „+“- und „-“-Tasten um die Parameter zu ändern. Zur Bestätigung die Temperaturwahltaste drücken.

Einen Kochvorgang löschen

Falls Sie den Garvorgang löschen möchten, drücken Sie zweimal die Taste **Stopp**.

Daraufhin ertönen 3 Signale, und auf der **Anzeige** erscheint „End“.

Ende eines Kochvorgangs

Nach Ende des Garvorgangs oder nach drücken der **Stopp**-Taste, fängt die Dampfabbaufunktion an.

Diese Funktion stößt schrittweise den Dampf aus dem Garraum, so dass weniger Dampf beim öffnen der Tür aus dem Gerät strömt.

Es dauert ungefähr 3 Minuten und während dieser Zeit steht in der Anzeige „**VAP**“

Am Ende des Vorgangs ertönen 3 Signale, und auf der Anzeige erscheint die Angabe „**End**“.

Achtung: wenn die Tür geöffnet wird, während oder nach dem Garvorgang, kommt heißer Dampf aus dem Gerät. Bitte auf die Seite gehen oder zurück treten.

Die Signale wiederholen sich alle 30 Sekunden, bis die Tür geöffnet wird oder die **Stopp**-Taste gedrückt wird.

Nachdem das Gerät ausgeschaltet wurde läuft das Gebläse einige Zeit weiter. Diese Funktion soll die Temperatur des Einbaugeräts reduzieren.

Wen auf der Anzeige **„DEP“** erscheint ist das Wasser zurückgepumpt und Sie können den Wassertank entnehmen.

Entnehmen sie den Wassertank und trocknen ihn gründlich ab. Den Geräteinnenraum etwas abkühlen lassen und dann mit einem Tuch trockenwischen. Die Gerätetür sollte noch einige Zeit geöffnet bleiben damit das Gerät völlig austrocknet.

Restwassermenge im Garraum

Um die Restwassermenge im Garraum zu reduzieren, bietet es sich an, in die unterste Einschubebene ein geschlossenes Blech einzuschieben. Dieses fängt das von dem Gargut abtropfende Kondensat auf und vermindert zum Einen die Restwassermenge im Gerät. Zum Anderen kann dann das noch vorhandene Restwasser einfach mit einem Trockentuch aufgenommen werden.

Zubereitung mit dem Grill

Benutzen Sie den mit dem Gerät mitgelieferten Rost, um gute Ergebnisse mit dem Grill zu erreichen.

Setzen Sie den Grillrost so ein, dass er die Metalloberflächen des Nutzraumes nicht berührt, da die Gefahr der Entstehung eines Lichtbogens gegeben ist, der das Gerät beschädigen kann.

WICHTIGE HINWEISE:

1. Beim ersten Einsatz des Grills ist das Auftreten von etwas Rauch und Geruch festzustellen, das auf den Gebrauch von Ölen während der Herstellung zurückzuführen ist.
2. Die Glasscheibe der Tür erreicht während des Betriebs sehr hohe Temperaturen. **Halten Sie Kinder fern!**
3. Während der Nutzung des Grills erreichen die Wände des Innenraumes sehr hohe Temperaturen. Es wird der Gebrauch von Küchenhandschuhen empfohlen.
4. Wird der Grill über einen längeren Zeitraum betrieben, ist es normal, dass die Heizelemente durch das Sicherheitsthermostat zeitweise ausgeschaltet werden.
5. **Wichtig!** Wenn die Nahrungsmittel in Gefäßen gegrillt oder gegart werden, ist es notwendig, zu überprüfen, ob die Gefäße dazu geeignet sind oder nicht. Siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs!
6. Beim Einsatz des Grills ist es möglich, dass Fettspritzer an das Heizelement gelangen und verbrannt werden. Das ist normal und stellt keinerlei Art von Funktionsstörung dar.
7. Reinigen Sie den Innenraum und das Zubehör nach jeder Zubereitung, damit der Schmutz nicht verkrustet.

Tabellen und Tipps

Anwendung des Zubehörs

Der gelochte Garbehälter wird zum Dämpfen von frischen oder tiefgekühltem Gemüse, Fleisch und Geflügel benutzt.

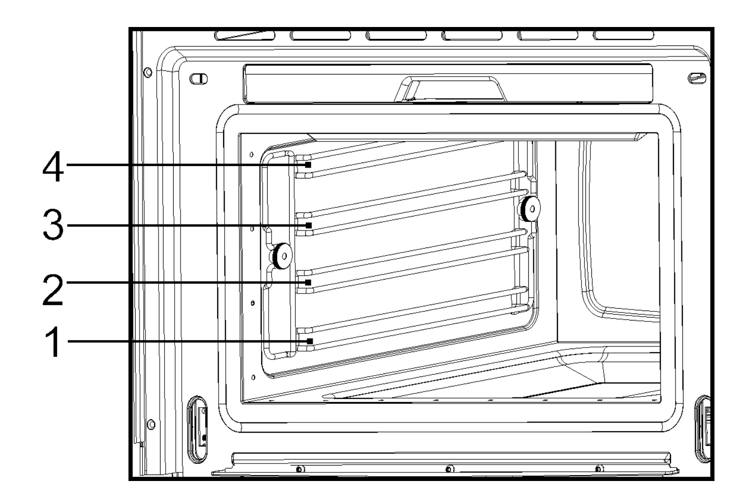
Hierbei ist es wichtig, dass der ungelochte Garbehälter in die erste Leiste von unten in das Gerät eingeschoben wird. Die heruntertropfenden Flüssigkeiten werden so aufgefangen und verschmutzen nicht das Gerät. Der mit Lebensmittel belegte gelochte Garbehälter wird in die zweite Leiste von unten eingeschoben.

Der ungelochte Garbehälter wird zum Dämpfen von empfindlichen Lebensmitteln benutzt z.B Kompott, Klöße und Quellgerichte.

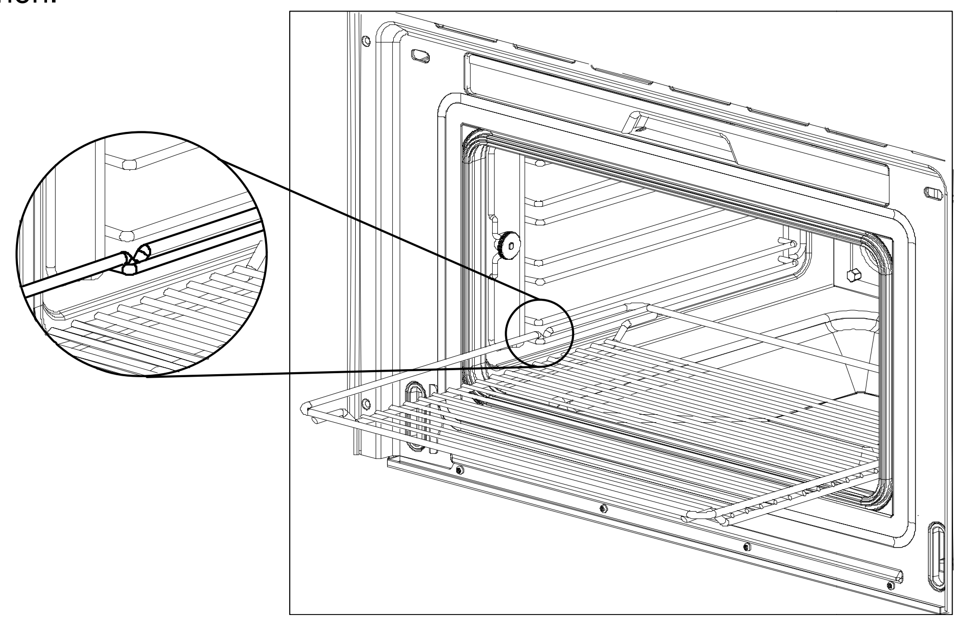
Der Rost wird zum Dämpfen von kleineren Garbehältern als Stellfläche benutzt z.B. Dessertschalen und zum Regenerieren von Tellergerichten.

Genaue Angaben entnehmen Sie den Tabellen.

Die angegebenen Werte für Gardauer und Temperatur sind Richtwerte. Je nach Art und Beschaffenheit des Gargutes kann die effektiv notwendige Gardauer davon abweichen.



Um den Rost heraus zu nehmen gehen Sie wie in der Abbildung vor. Das Rost leicht nach oben kippen und dann raus ziehen.



Wir empfehlen beim Kochen den Rost mit dem Backblech zu benutzen umso das tropfen von den Lebensmittel im Innenraum des Gerätes zu vermeiden.

Tabellen und Tipps

Fisch

Fisch	Menge	Temperatur ºC	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Dorade	800-1200 g	80	30-40	gelocht	2
Forelle	4 x 250 g	80	20-25	gelocht	2
Lachsfilet	500-1000 g	80	15-25	gelocht	2
Lachsforelle	1000-1200 g	90	25-35	gelocht	1/2
Riesengarnelen	500-1000 g	90	15-20	gelocht	2
Grünschalmuscheln	1000-1500 g	100	25-35	gelocht	2
Heilbuttfilet	500-1000 g	80	20-25	gelocht	2
Herzmuscheln	500-1000 g	100	10-20	geloch	2
Hummer, TK	800-1200 g	100	25-30	gelocht	1/2
Kabeljaufilet	1000-1200 g	90	20-25	gelocht	2
Miesmuscheln	1000-1200 g	100	15-25	gelocht	2
Saibling	4 x 250 g	80	25-30	gelocht	2
Schellfisch	1000-1200 g	90	20-25	gelocht	2
Thunfischfilet	500-1000 g	80	15-20	gelocht	2
Zander	4 x 250 g	80	25-30	gelocht	2

Tabellen und Tipps

Fleisch

Fleisch	Menge	Temperatur ºC	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Hähnchenbollen	4-10	100	40-45	gelocht	2
Hähnchenbrust	4-6	100	25-35	gelocht	2
Kasseler	500g -1000g	100	40-50	gelocht	2
Putenschnitzel	4-8	100	20-25	gelocht	2
Schweinefilet, ganz	4-8	100	20-30	gelocht	2
Würstchen		80-100	10-15	gelocht	2

Eier

Eier	Temperatur ºC	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Ei im Glas	100	10-15	Rost	2
Eier, hart	100	15	Rost	2
Eier, weich	100	10-12	Rost	2

Beilagen

Beilagen	Menge	Temperatur ºC	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Graupen + Flüssigkeit	200g + 400ml	100	30-35	Rost, Glasschale	2
Grieß + Flüssigkeit	200g + 300ml	100	10-20	Rost, Glasschale	2
Linsen + Flüssigkeit	200g + 375ml	100	20-50	Rost, Glasschale	2
Reis + Flüssigkeit	200g + 250ml	100	25-40	Rost, Glasschale	2

Tabellen und Tipps

Gemüse

Gemüse/ frisch		Temperatur ºC	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Auberginen	in Scheiben	100	15-20	gelocht	2
Bohnen		100	35-45	gelocht	2
Broccoli	Röschen mit Stiel	100	25-30	gelocht	2
Broccoli	Röschen ohne Stiel	100	15-20	gelocht	2
Blumenkohl	Röschen	100	25-30	gelocht	2
Blumenkohl	ganzer Kopf	100	40-45	gelocht	1
Erbsen		100	30-35	gelocht	2
Fenchel	in Streifen	100	15-20	gelocht	2
Fenchel	halbiert	100	20-30	gelocht	2
Kartoffeln m. Schale	ganz, sehr klein	100	20-25	gelocht	2
Kartoffeln m. Schale	ganz, sehr dick	100	45-50	gelocht	2
Kartoffeln o. Schale	in Stücken	100	20-25	gelocht	2
Kohlraben	in Stifte	100	20-25	gelocht	2
Kaiserschoten		100	15-20	gelocht	2
Karotten	in Scheiben	100	25-30	gelocht	2
Maiskolben		100	50-60	gelocht	2
Paprikaschoten	in Streifen	100	12-15	gelocht	2
Peperoni		100	12-15	gelocht	2
Pilze	in Viertel	100	12-15	gelocht	2
Porree	in Scheiben	100	10-12	gelocht	2
Rosenkohl		100	25-35	gelocht	2
Sellerie	in Streifen	100	15-20	gelocht	2
Spargel		100	20-35	gelocht	2
Spinat		100	12-15	gelocht	2
Stangensellerie		100	25-30	gelocht	2
Zucchini	in Scheiben	100	12-18	gelocht	2

Klöße

Klöße	Temperatur ºC	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Buchteln	100	20-30	ungelocht	2
Dampfnudeln	100	15-20	ungelocht	2
Hefeklöße	100	15-25	ungelocht	2
Semmelknödel	100	20-25	ungelocht	2
Serviettenkloß	100	25-30	ungelocht	2

Tabellen und Tipps

Desserts

Desserts	Menge	Temperatur ºC	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Apfelkompott	500-1500 g	100	15-25	ungelocht	2
Birnenkompott	500-1500 g	100	25-30	ungelocht	2
Crème Brülèe		80	20-25	Rost-Schälchen	2
Crème Caramel		80	25-30	Rost-Schälchen	2
Joghurt		40	4-6 Std..	Rost-Schälchen	2
Pfirsichkompott	500-1500 g	100	15-20	ungelocht	2

Obst (Sterilisieren/Einkochen)

Obst	Menge	Temperatur ºC	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Birnen	4-6 1l-Gläser	100	30-35	Rost	1
Kirschen	4-6 1l-Gläser	80	30-35	Rost	1
Pfirsiche	4-6 1l-Gläser	90	30-35	Rost	1
Pflaumen	4-6 1l-Gläser	90	30-35	Rost	1

Regenerieren

Aufwärmen	Menge	Temperatur ºC	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Tellergerichte	1-2	100	12-15	Rost	2
Tellergerichte	3-4	100	15-20	Rost	2
Fertiggerichte		100	15-20	Rost	2

Blanchieren

Gemüse	Menge	Temperatur ºC	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
z.B. Bohnen, Porree	1000-1200 g	100	10-12	gelocht.	2
Grünkohl	1000-2000 g	100	12-16	gelocht	2
Wirsingblätter	10-20	100	12-15	gelocht	2
Weißkohl, ganz	2000-2500 g	100	30-45	gelocht	1
Tomaten, abziehen		80	12	Rost	2

Tabellen und Tipps

Auftauen

Gemüse/ Beilagen		Temperatur ºC	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Broccoli	Röschen mit Stiel	100	15-20	gelocht	2
Balkangemüse		100	15-20	gelocht	2
Blattspinat	Portionsstücke	100	10-15	ungelocht	2
Blumenkohl	Röschen	100	15-20	gelocht	2
Erbsen		100	15-25	gelocht	2
Grünkohl	dicker Block	100	25-35	ungelocht	2
Karotten	in Scheiben	100	15-20	gelocht	2
Rosenkohl		100	20-25	gelocht	2
Spargel		100	25-30	gelocht	2
Fertiggerichte		100	nach Bedarf	Rost	2
Brot		100	10-25	Rost	2
Reis		100	15-25	ungelocht	2
Linsen		100	15-20	ungelocht	2
Nudeln		100	15-20	ungelocht	2

Garen auf 2 Ebenen

Einige Hinweise:

Beim Garen auf zwei Ebenen gehört der Rost immer auf die 2. oder 3. Einschubleiste von unten.

Darauf können handelsübliche Gefäße aus Porzellan, Jena-Glas oder aus Edelstahl gestellt werden.

In die 1. Leiste von unten wird der ungelochte- oder gelochte Garbehälter eingeschoben.

Es kann auch mit zwei Rosten gegart werden.

Unterschiedliche Garzeiten werden so reguliert:

Lebensmittel die eine längere Garzeit benötigen gehören in den oberen Bereich des Dämpfers. Lebensmittel mit kürzeren Garzeiten werden dann in die 1. Leiste von unten eingeschoben.

Ein Beispiel: Gemüse, Kartoffeln und Fisch.

Gemüse und Kartoffeln in beliebigen Gefäßen auf den Rost in die 2. oder 3. Leiste von unten in das Gerät schieben.

Den Fisch auf die 1. Leiste von unten einschieben.

Wird für den Fisch der gelochte Garbehälter benutzt, muss der ungelochte Garbehälter auf den Boden des Gerätes gestellt werden um den herunter tropfenden Fischsud aufzufangen. Das Gerät bleibt so sauber.

Garzeit: Gemüse und Kartoffeln 25-35 Min.

Garzeit: Fisch – je nach Sorte – 15-25 Min.

Eingestellt wird die längste Garzeit, durch die unterschiedlichen Ebenen wird das Essen zur gleichen Zeit fertig, ohne dass etwas übergart ist.

Wartung

Reinigung des Innenraums

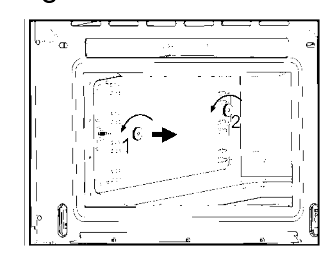
Keinesfalls scheuernde Reinigungsmittel wie Allzweck-Scheuerschwämme, Metallwatte usw. benutzen. Dadurch wird die Oberfläche beschädigt.

Reinigen Sie das Garraum im warmen Zustand mit einem feuchteten Lappen Anschließend trocken wischen

Zur einfacheren Reinigung, können die Seitengitter herausgenommen werde. (siehe folgende Kapitel).

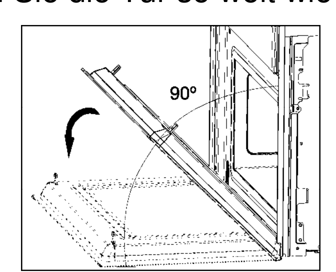
Seitengitter aushängen

Die Rändelmutter 1 vorne an den Auflagegittern im Gegenuhrzeigersinn losschrauben.

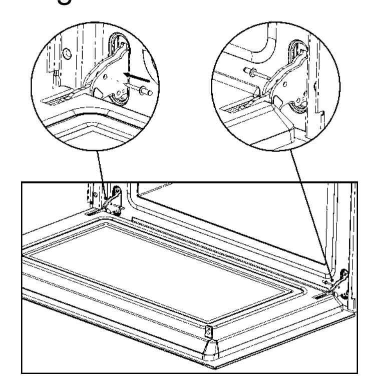


Die Gerätetür herausnehmen

1. Öffnen Sie die Tür so weit wie möglich.

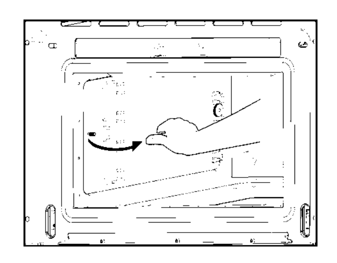


2. Fügen Sie zwei Bolzen in die Löcher derTürangeln ein.

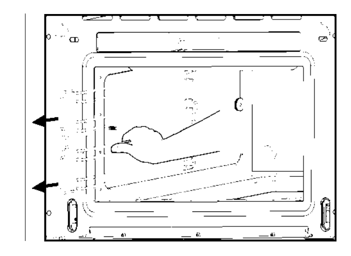


3. Die Tür mit beiden Händen seitlich fassen und halb schließen. Heben Sie die Tür leicht an und

Die Rändelmutter 2 hinten an den Auflagegittern im Gegenuhrzeigersinn leicht losschrauben. Die Rändelmutter nicht herausnehmen.

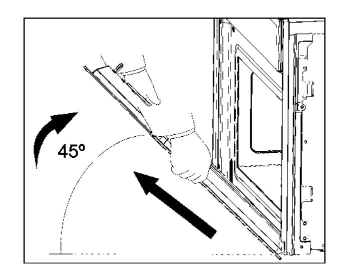


Auflagegitter etwas nach vorne ziehen und herausnehmen.



Zum Einbau Auflagegitter in die Rändelmutter 2 einschieben.

Die Rändelmuttern 1 im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag eindrehen, die Rändelmutter 2 festschrauben.
ziehen Sie die Scharniere nach vorne aus den Türöffnungen.



4. Zum Einsetzen die Gerätetür mit beiden Händen seitlich fassen und die Scharniere in die Öffnungen am Gerät einschieben.

5. Öffnen Sie die Gerätetür so weit wie möglich und ziehen Sie die Bolzen heraus.

Wartung

Entkalkung

Bei jeder Dampferzeugung lagert sich, abhängig von der örtlichen Wasserhärte (d.h. vom Kalkgehalt des Wassers), Kalk im Dampferzeuger ab.

Das Entkalkungsintervall ist von der jeweiligen Wasserhärte und der Häufigkeit der Benutzung abhängig. Bei 4x30 Minuten Dämpfen pro Woche, muss je nach Wasserhärte ungefähr wie folgt entkalkt werden:

Wasserhärte	Entkalken nach
Sehr weich	18 Monate
Mittel	9 Monate
Sehr hart	6 Monate

Das Gerät entdeckt automatisch, wann das Entkalken notwendig ist. Es leuchtet die Entkalkungsleuchte. Falls das Entkalken nicht durchgeführt wird, blinkt die Leuchte. Sollten Sie nach weiteren Dämpfvorgängen das Gerät nicht entkalken, wird der Betrieb blockiert. Der Hinweis „CAL“ auf der Anzeige und die Leuchte blinken.

WICHTIGE ANMERKUNG: Wird das Gerät nicht entkalkt, muss mit einer Beeinträchtigung der Gerätefunktion bzw. Schädigung des Gerätes gerechnet werden.

Drei Betriebsstunden bevor Ende, erscheint die Entkalkungsleuchte. Falls die Entkalkung in dieser bestimmten Zeit nicht durchgeführt wird, fängt dieselbe an zu blinken. Bei einer nicht Entkalkung in den darauf folgenden drei Betriebsstunden, führt es zu einen blockieren des Betriebssystems.

Geeignetes Entkalkungsmittel

Verwenden Sie zum Entkalken das Entkalkungsmittel „durgol“.

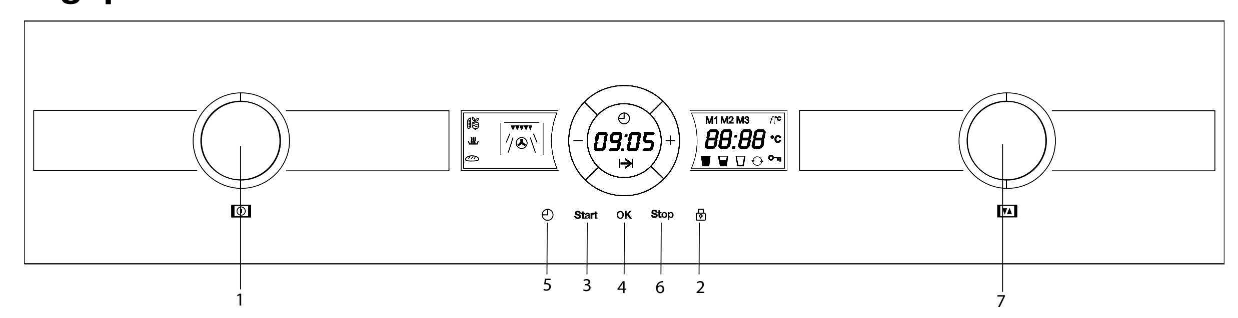
Dieses Mittel ermöglicht Ihnen ein professionelles und schonendes Entkalken Ihres Gerätes. Erhältlich beim Kundendienst.

Achtung! Benutzen Sie nicht Essig oder Essigreiniger, weil sie den inneren Wasserkreislauf beschädigen können.

Herkömmliche Entkalkungsmittel sind nicht geeignet, sie können Schaumbildende Zusätze enthalten.

Wartung

Entkalkungsprozess



Achtung: Aus Sicherheitsgründen kann der Entkalkungsprozess nicht unterbrochen werden.

Das Gerät kann mit geöffneter oder geschlossener Tür entkalkt werden. Vor dem Entkalkungsprozess muss das Gerät im ausgeschaltetem Bereich sein Der Entkalkungsprozess wird wie folgt durchgeführt

1. Drücken Sie die „-„ und Uhr taste 5 Sekunden lang die Auf der Anzeige erscheint „**CAL**“ und ein Signal ertönt.
2. Drücken Sie die „Start“ taste (3) um den Entkalkungsprozess zu starten.
3. Die Anzeige ze*i*gt „**0.5L**“, den Wassertank entnehmen.
4. 0,5 Liter Entkalkungslösung in den Wassertank geben und wieder bis zur Rastung über den Innenraum einschieben (siehe folgenden Abschnitt).
5. Drücken Sie die „Start“ taste (3). Der Entkalkungsprozess starten und dauert circa 30 min.
6. Wenn auf dem Entkalkungsdisplay „**1.0L**“ blinkend dargestellt wird und ein Signal ertönt, muss der Wassertank entfernt und entleert werden.
7. Den Wassertank mit 1,0 Liter kalten Wasser füllen und wieder bis zur Rastung über den Innenraum einschieben.
8. Drücken Sie die „Start“ taste (3). Die erste Spülung beginnt.
9. Wenn auf dem Entkalkungsdisplay wieder „**1.0L**“ blinkend dargestellt wird und ein neues Signal ertönt, muss der Wassertank entfernt und entleert werden.
10. Den Wassertank mit 1,0 Liter kalten Wasser füllen und wieder platzieren.
12. Drücken Sie die „Start“ taste (3). Die zweite Spülung beginnt.
13. Wenn die Spülung zu Ende ist, steht auf der Anzeige „**End**“.
14. Den Wassertank entfernen, entleeren und trocknen

Reinigung und Wartung des Geräts

Achtung! Die Reinigung muss an dem von der Stromversorgung getrennten Gerät durchgeführt werden. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Stromversorgungskreis des Gerätes ab.

Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel, keine kratzenden Scheuertücher noch spitze Gegenstände, denn es können Flecken entstehen.

Verwenden Sie keine Hochdruck- oder Dampfstrahlreinigungsgeräte.

Stirnseite

Es reicht, das Gerät mit einem feuchten Lappen zu reinigen. Geben Sie, falls er sehr verschmutzt sein sollte, einige Tropfen Geschirrspülmittel ins Waschwasser. Wischen Sie danach das Gerät mit einem trockenen Lappen ab.

Benutzen Sie **bei Geräten mit einer Aluminiumvorderseite** ein mildes Glasreinigungsmittel und einen weichen, fusselfreien Lappen. Wischen Sie diese in horizontaler Richtung ab, ohne Druck auf die Oberfläche auszuüben.

Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eisweißflecken umgehend. Unter diesen Flecken kann es zur Korrosion kommen.

Vermeiden Sie das Eindringen von Wasser ins Geräteinnere.

Garraum

Reinigen Sie nach jeder Nutzung die Innenwände mit einem feuchten Lappen. Lassen Sie die Tür geöffnet , so dass der Garraum abkühlen und austrocknen kann.

Nutzen Sie ein nicht aggressives Reinigungs-mittel, um hartnäckigere Verunreinigungen zu entfernen. **Verwenden Sie weder Backofensprays noch sonstige aggressive bzw. scheuernde Reinigungsmittel.**

Halten Sie die Tür und die Vorderseite des Gerätes stets sehr sauber, um dessen einwandfreie Funktionsweise zu gewährleisten.

Verhindern Sie das Eindringen von Wasser in die Belüftungslöcher

Die Glasabdeckung der Lampe befindet sich an der Decke des Gerätes und kann zur Reinigung leicht abgenommen werden. Schrauben Sie diese dazu ab und reinigen Sie diese mit Wasser und Geschirrspülmittel.

Zubehör

Reinigen Sie das Zubehör nach jeder Benutzung. Falls es sehr verschmutzt ist, weichen Sie es zuerst ein, und benutzen Sie dann eine Bürste und einen Schwamm. Das Zubehör kann in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Was ist im Falle einer Funktionsstörung zu tun?

ACHTUNG! Jegliche Art von Reparatur darf nur von spezialisierten Fachleuten ausgeführt werden. Jeder Eingriff, der durch nicht vom Hersteller autorisierte Personen vorgenommen wird, ist gefährlich.

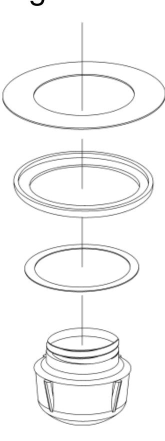
Folgende Probleme können behoben werden, ohne den Kundendienst zu benachrichtigen:

- **Die Anzeige ist aus!** Überprüfen, ob:
  - die Stundenanzeige ausgeschaltet wurde (siehe Abschnitt zu den Grundeinstellungen).
- **Es geschieht nichts, wenn die Tasten gedrückt werden!** Überprüfen, ob:
  - die Sicherheitsverriegelung aktiviert ist (siehe Abschnitt zu den Grundeinstellungen).
- **Das Gerät funktioniert nicht!** Überprüfen, ob:
  - der Stecker richtig an die Steckdose angeschlossen ist,
  - der Stromversorgungskreis des Gerätes eingeschaltet ist.
- **Während des Betriebs sind Geräusche zu hören!**
  - Es handelt sich um Betriebsgeräusche die während der gesamten Dämpfzeit auftreten können z.B. durch das Wasserpumpen beim Dampferzeuger.
  - Diese Geräusche sind normal, es gibt keine Probleme.
- **Die Nahrungsmittel werden nicht heiß oder werden sehr langsam heiß!** Überprüfen, ob:
  - Sie die richtige Temperatur und Betriebsdauer gewählt haben,
  - Sie eine größere oder kältere Nahrungsmittelmenge als gewöhnlich in das Innere des Gerätes gegeben haben.
- **Falls auf der Anzeige “Err_” erscheint , bitte den Kundendienst kontaktieren.**
- **Nach Beendigung eines Kochvorgangs ist ein Geräusch zu hören!** Das ist kein Problem.
  - Der Kühlventilator läuft eine gewisse Zeit lang nach. Wenn die Temperatur genügend zurückgegangen ist, schaltet sich der Ventilator ab.
- **Das Gerät funktioniert, die Innenbeleuchtung geht aber nicht an!**
  - Falls alle Funktionen richtig ablaufen, ist wahrscheinlich die Lampe durchgebrannt. Sie können das Gerät weiterhin benutzen.

Lampenwechsel

Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Lampe auszutauschen:

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose bzw. unterbrechen Sie den Stromversorgungskreis des Gerätes.
- Schrauben Sie den Glasdeckel von der Lampe **(1)** ab.
- Nehmen Sie die Halogenlampe heraus **(2)**. **Achtung! Die Lampe kann sehr heiß sein.**
- Setzen Sie eine neue E14 230-240V / 15W Lampe. Befolgen Sie die Anweisungen des Lampenherstellers.
- Schrauben Sie den Glasdeckel der Lampe ein **(1)**.
- Schließen Sie das Gerät wieder an die Stromversorgung an.



Technische Eigenschaften

Anzeigen

Display	Beschreibung
Entkalkung	
1	Weiches Wasser.
2	Mittelhartes Wasser.
3	Hartes Wasser.
CAL	Gerät muss Entkalkt werden.
	Blinkend, Entkalkung beginnt.
0.5L	0,5 Liter Entkalkungslösung in den Wassertank geben.
1.0L	1,0 Liter kaltes Wasser zum Spülen in den Wassertank geben.
Wassertank	
rES	Hinweis auf das Fehlen des Wassertanks.
dEP	Der Wassertank muss entfernt, entleert und wieder plaziert werden.
Dampf Reduktion	
VAP	Hinweis auf den laufenden Dampfabbauprozess.
PUMP	Hinweis auf den Eingang des kalten Wassers im Kessel und Abfluss des heiβen Wassers zum Wassertank.
FULL	Der Wassertank muss entfernt, entleert und wieder plaziert werden.
System Warnungen	
LAMP	Beschädigte Lampe.
HOt	Die Temperatur im PCB ist zu hoch.
Err1	Fehler im Drucksensor.
Err2	Fehler im Temperatursensor der Ofen.
Err3	Fehler im Temperatursensor der Kessel.
Err4	Fehler in den Ebenedetektoren des Kessels.
Err6	Fehler in den Wasserpumpe.

Spezifikation

- Wechselspannung .... (siehe Typenschild)
- Geforderte Leistung .... 1500 W
- Auβenabmessungen (BxHxT). .... 595 x 455 x 472 mm
- Abmessungen des Garraumes (BxHxT). .... 420 x 210 x 390 mm
- Fassungsvermögen des Ofens. .... 35 l
- Gewicht.. 32 kg

Wir bitten Sie, die in diesem Heft enthaltenen Anweisungen aufmerksam durchzulesen, die helfen Ihnen, bei der Nutzung Ihres Dampfgarers gute Ergebnisse zu erzielen.

BEWAHREN SIE DIE DOKUMENTATION DIESES GERÄTES AUF, UM KÜNFTIG IN IHR NACHSCHLAGEN ZU KÖNNEN.

Halten Sie die Gebrauchsanleitung immer griffbereit. Falls Sie das Gerät Dritten überlassen, stellen Sie ihnen auch die entsprechende Betriebsanleitung zur Verfügung!

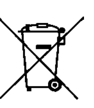
Hinweise zum Umweltschutz

Entsorgung der Verpackung



Die Verpackung ist mit einem Grünen Punkt gekennzeichnet.

Benutzen Sie geeignete Behältnisse, um alle Verpackungsmaterialien, wie Pappe, Styropor und Folien, zu entsorgen. Auf diese Weise wird die Wiederverwertung der Verpackungsmaterialien gewährleistet.



Entsorgung von stillgelegten Geräten

Die europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) sieht vor, dass die elektrischen Haushaltgeräte nicht im normalen Abfallfluss des festen Stadtmülls entsorgt werden dürfen.

Die außer Betrieb gesetzten Geräte müssen getrennt abgeholt werden, um den Anteil der Rückgewinnung und Wiederverwendung der Werkstoffe, aus denen sie bestehen, zu optimieren und um potentielle Schäden für die Gesundheit der Menschen und die Umwelt zu vermeiden. Das Symbol, welches aus einem mit einem Kreuz durchgestrichenen Müllcontainer besteht, ist auf sämtlichen Erzeugnissen anzubringen, um so an die Verpflichtung der separaten Abholung zu erinnern.

Die Verbraucher haben sich mit den lokalen Behörden bzw. den Verkaufsstellen in Verbindung zu setzen, um Informationen über den Ort einzuholen, der zur Lagerung der alten elektrischen Haushaltsgeräte geeignet ist.

Machen Sie Ihr Gerät unbrauchbar, bevor Sie es entsorgen. Ziehen Sie das Netzkabel heraus, schneiden Sie es ab und entsorgen Sie es.

Installationsanleitung

Vor der Installation

Überprüfen Sie, dass die Versorgungsspannung, die auf dem Typenschild angegeben ist, mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.

Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie **alle Zubehörteile** sowie das Verpackungsmaterial.

Achtung! Die Vorderseite des Gerätes kann mit einer **Schutzfolie** versehen sein. Ziehen Sie diese Folie vor der ersten Benutzung des Gerätes vorsichtig ab, indem Sie an deren Unterseite beginnen.

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Überprüfen Sie, ob die Tür richtig schließt und ob die Innenseite der Tür sowie die Stirnseite des Innenraumes nicht beschädigt sind. Benachrichtigen Sie den Kundendienst im Falle von vorhandenen Schäden. Im Falle von vorhandenen Schäden, Benachrichtigen Sie den Kundendienst. Die Telefonnummer finden Sie auf der Rückseite dieses Heftes.

BENUTZEN SIE DAS GERÄT NICHT, falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, falls das Gerät nicht richtig funktioniert bzw. wenn es Schäden erlitten hat oder heruntergefallen ist. Setzen Sie sich gegebenenfalls mit dem Kundendienst in Verbindung. Setzen Sie sich gegebenenfalls mit dem Kundendienst in Verbindung. Telefonnummer auf der Rückseite dieses Heftes.

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche. Das Gerät darf nicht in der Nähe von Heizelementen, Radios und Fernsehgeräten aufgestellt werden.

Vergewissern Sie sich während der Installation, dass das Netzkabel nicht mit Feuchtigkeit, scharfkantigen Gegenständen und der Rückseite des Gerätes in Berührung kommt, denn die hohen Temperaturen können das Kabel beschädigen.

Achtung: Nach der Aufstellung des Gerätes ist der Zugang zum Stecker zu gewährleisten.

Nach der Installation

Das Gerät ist mit einem Netzkabel und einem Stecker für Einphasenstrom ausgestattet, 230-240V ~ 50Hz.

Im Falle eines Daueranschlusses ist das Gerät von einem qualifizierten Techniker zu installieren. In diesem Falle hat der Anschluss an einen Stromkreis mit einem Unterbrecher für sämtliche Pole, mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten, zu erfolgen.

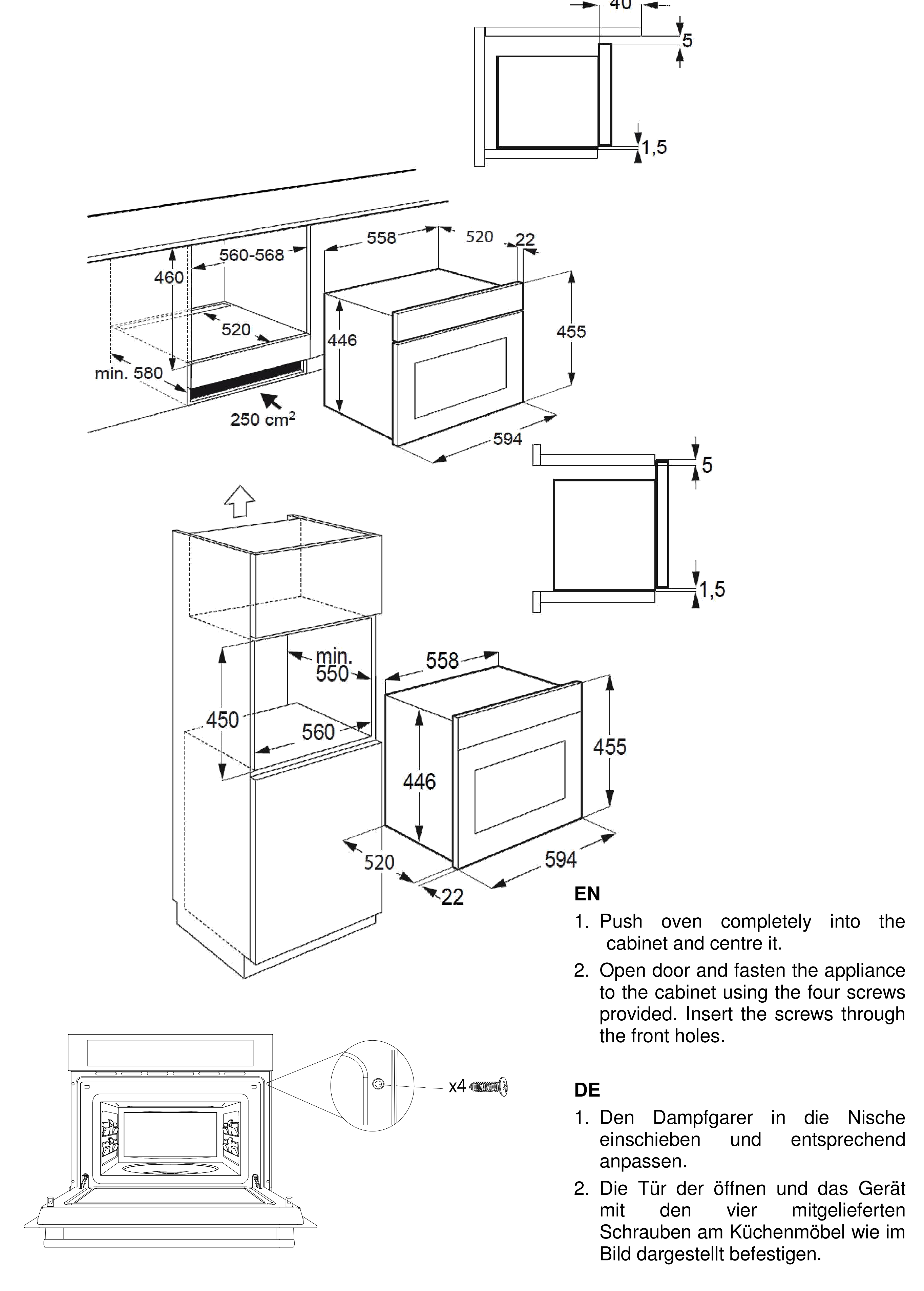
ACHTUNG: DAS GERÄT MUSS UNBEDINGT GEERDET WERDEN.

Der Hersteller und die Wiederverkäufer lehnen jegliche Haftung für eventuelle Schäden **ab**, die Personen, Tieren oder Sachen zugefügt werden, falls die Nichtbeachtung der vorliegenden Installationsanleitung festgestellt wird.

Das Gerät funktioniert nur, wenn die Tür richtig geschlossen ist.

Säubern Sie vor der ersten Benutzung das Geräteinnere und die Zubehörteile gemäß den Hinweisen zur Reinigung unter dem Punkt „Reinigung und Wartung des Gerätes".

Während der Installation sind die getrennt mitgelieferten Anleitungen zu befolgen.



EN

1. Push oven completely into the cabinet and centre it.
2. Open door and fasten the appliance to the cabinet using the four screws provided. Insert the screws through the front holes.

DE

1. Den Dampfgarer in die Nische einschieben und entsprechend anpassen.
2. Die Tür der öffnen und das Gerät mit den vier mitgelieferten Schrauben am Küchenmöbel wie im Bild dargestellt befestigen.

Teka Subsidiaries

Country Subsidiary	Address	City	Phone
Austria Küppersbusch Austria	Eitnergasse, 13	1231 Wien	+43 18 668 022
Belgium Küppersbusch Belgium S.P.R.L.	Doomveld Industrie, Asse 3, No. 11 - Boite 7	1731 Zellik	+32 24 668 740
Bulgaria Teka Bulgaria EOOD	Blvd. “Tsarigradsko Shosse” 135	1784 Sofia	+359 29 768 330
Chile Teka Chile S.A.	Avd El Retiro Parque los Maitenes, 1237. Parque Enea	Pudahuel, Santiago de Chile	+ 56 24 386 000
China Teka International Trading (Shanghai) Co. Ltd.	6/F. Datong Business Center, No. 369 Fuxing Middle Rd.	200025 Shanghai	+86 2 153 076 901
Czech Republic Teka CZ S.R.O.	V Holesovickách, 593	182 00 Praha 8 - Liben	+420 284 691 940
Denmark Juvél A/S	Københavnsvej 222	DK-4600 Køge	+45 36 340 288
Ecuador Teka Ecuador S.A.	Parque Ind. California 2, Via a Daule Km 12	Guayaquil	+593 42 100 311
Germany Teka Küchentechnik GmbH	Sechsheldener Str. 122	35708 Haiger	+49 27 713 950
Great Britain Teka Products Ltd.	177 Milton Park	OX14 4SE Milton, Abingdon	+44 1 235 861 916
Greece Teka Hellas A.E.	Thesi Roupaki - Aspropyrgos	193 00 Athens	+30 2 109 760 283
Hungary Teka Hungary Kft.	Bajcsy Zsilinszky u. 53	1065 Budapest	+36 13 542 110
Indonesia PT Teka Buana	Jalan Menteng Raya, Kantor Taman A9 Unit A3	12950 Jakarta	+62 215 762 272
Malaysia Teka Küchentechnik (Malaysia) Sdn Bhd	10 Jalan Kartunis U1/47, Temasya Park, Off Glenmarie	40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan	+60 376 201 600
Mexico Teka Mexicana S.A. de C.V.	Ferrocarril 200, Esquina Norte 29, Col. Moctezuma	15500 Mexico D.F.	+52 5 551 330 493
Morocco Teka Maroc S.A.	73, Bd. Slimane, Depôt 33, Route de Ain Sebaa	Casablanca	+212 22 674 462
Netherlands Teka B.V.	Wijkermeerstraat, 34	2131 HA Hoofddorp	+ 31 235 656 480
Norway Intra, A.S	Storsand	7563 Malvik	+47 73 980 100
Poland Teka Polska Sp. ZO.O.	ul. 3-go Maja 8 / A2	05-800 Pruszków	+48 227 383 270
Portugal Teka Portugal S.A.	Estrada da Mota - Apdo 533	3834-909 Ilhavo, Aveiro	+35 1 234 329 500
Romania S.C. Teka Küchentechnik Romania S.R.L.	Sevastopol str., no 24, 5th floor, of. 15	010992 Bucharest Sector 1	+40 212 334 450
Russia Teka Rus LLC	Barklaya str. 6, bld. 3, Barklay plaza center, office 402	121087 Moscow âˆ™ Russia	+7 4 956 450 064
Singapore Teka Singapore PTE Ltd	Clemenceau Avenue, 83, 01-33/34 UE Square	239920 Singapore	+65 67 342 415
Spain Teka Industrial, S.A.	C/ Cajo,17	39011 Santander	+34 942 355 050
Sweden Intra Mölntorp AB	Säbyvägen, 8	734 93 Kolbäck	+46 22 040 300
Thailand Teka (Thailand) Co. Ltd.	364/8 Sri-Ayuttaya Road, Phayathai, Ratchatavee	10400 Bangkok	+66 -26 424 888
Turkey Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve	Büyükdere Cad. 24/13	80290 Mecidiyeköy, Istanbul	+90 2 122 883 134
Ukraine Teka Ukranie LLC	86-e, Bozhenko Str .2nd floor,4th entrance	03150 Kyiv	+380 444 960 680
United Arab Emirates Teka Middle East Fze	Building LOB 16, Office 417	P.O. Box 18251 Dubai	+971 48 872 912
United Arab Emirates Teka Küchentechnik U.A.E LLC	Bin Khedia Centre	P.O. Box 35142 Dubai	+971 42 833 047
Venezuela Teka Andina S.A.	Ctra. Petare-Santa Lucia, km 3 (El Limoncito)	1070 Caracas	+58 2 122 912 821
Vietnam TEKA Vietnam Co., Ltd.	803 Dai Minh Convention Tower, 8th Floor	77 Hoang Van Thai, District 7, Ho Chi Minh	+84 854 160 646



05/2012

www.teka.com

“for further information and updated contact adresses, please refer to the corporate website”